

[SFOGLIA ARTÙ ON LINE \(HTTP://ARTUMAGAZINE.WPENGINE.COM/SFOGLIA-ARTU-ON-LINE/\)](http://artumagazine.wpengine.com/sfoGLIA-ARTU-ON-LINE/)

[INFO & MEDIA KIT \(HTTP://ARTUMAGAZINE.WPENGINE.COM/MEDIA-KIT/\)](http://artumagazine.wpengine.com/MEDIA-KIT/)

[ABBONAMENTI \(HTTP://ARTUMAGAZINE.WPENGINE.COM/ABBONAMENTI/\)](http://artumagazine.wpengine.com/ABBONAMENTI/)

[PUB / ADV \(HTTP://ARTUMAGAZINE.WPENGINE.COM/PUB-ADV/\)](http://artumagazine.wpengine.com/PUB-ADV/)

[NEWSLETTER \(HTTP://ARTUMAGAZINE.WPENGINE.COM/NEWSLETTER/\)](http://artumagazine.wpengine.com/NEWSLETTER/)

[FOLLOW US](#) ~



Artù

[\(http://artumagazine.wpengine.com/\)](http://artumagazine.wpengine.com/)



[PEOPLE \(HTTP://ARTUMAGAZINE.WPENGINE.COM/CATEGORY/PEOPLE/\)](http://artumagazine.wpengine.com/category/people/)

Sfida tra chef stellati: Conti vs Cerea

[REDAZIONE \(HTTP://ARTUMAGAZINE.WPENGINE.COM/AUTHOR/REDAZIONE/\)](http://artumagazine.wpengine.com/author/redazione/) - 02/05/2016

[0](#) [0](#)

[\(HTTP://ARTUMAGAZINE.WPENGINE.COM/2016/05/02/SFIDA-CHEF-STELLATI-CONTI-VS-CEREA/#RESPOND\)](http://artumagazine.wpengine.com/2016/05/02/sfida-chef-stellati-conti-vs-cerea/#RESPOND)

[13](#)



Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

OK



[COOKIE POLICY \(HTTP://ARTUMAGAZINE.WPENGINE.COM/COOKIE-POLICY/\)](http://artumagazine.wpengine.com/cookie-policy/)

Translate »



(<http://artumagazine.it/wp-content/uploads/2016/05/CENA-CONTI-CEREA0015.jpg>) Gli chef stellati **Roberto Conti**, de Il **Ristorante Trussardi alla Scala** (<http://www.trussardiallascale.com/>), e Chicco Cerea, del **Ristorante Da Vittorio** (<http://www.davittorio.com/it/>), si sono sfidati all'insegna di una passione in comune: **la cucina mediterranea**. Il 19 aprile il Ristorante Trussardi alla Scala ha fatto da sfondo alla **serata-evento "Mediterranean Mood"** che ha visto i due chef stellati sfidarsi a colpi di piatti gourmet ispirati alla dieta mediterranea: "La dieta

mediterranea – ha dichiarato Roberto Conti – è la massima espressione della passione per il benessere e la celebrazione dell'equilibrio tra salute e gusto" a cui hanno fatto eco le parole di Chicco Cerea per cui "La dieta mediterranea è uno stile di vita, e quindi mangiare bene e mantenersi in forma vuol dire essere reattivi ed energici al momento giusto ". Ne è nato un menu che ha permesso di decretare il vincitore della sfida: il sapore. Da Shabu shabu di scampo di Sicilia con granita al lime – di Chicco Cerea – all'Insalata di coniglio alla pantasca, dal Risotto con crema di cipolle, tartare di gambero rosso e aria di crostacei alla Triglia di scoglio con salsa livornese lattuga di mare e pane nero – di Roberto Conti -. **Una competizione di sapori accompagnata da alcune etichette d'eccellenza:** Cà del Bosco, Franciacorta Cuvée Trussardi, Marisa Cuomo – Furore Bianco Fiorduva, Coste Ghirlanda – Jardinu 2013, Dettori – Renosi Bianco e Frank Cornelissen – Contadino 2014. Il bartender del Café Trussardi alla Scala Tommaso Cecca ha preparato per l'occasione il cocktail "Piazza della Scala", in abbinamento ai dessert.

© Artù

Correlati



(<http://artumagazine.wpengine.com/2015/10/06/distelleria-bocchino-e-viaggiatore-gourmet-la-nuova-esperienza-con-the-show-of-taste/>)

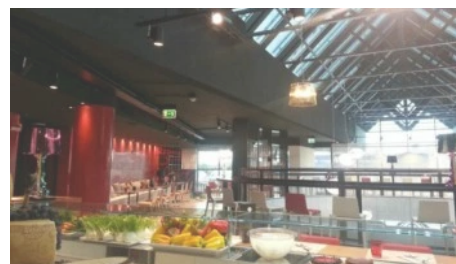
Distelleria Bocchino e Viaggiatore



(<http://artumagazine.wpengine.com/2015/10/06/trussardi-alla-scala-i-sapori-di-italia-e-giappone-in-un-menu/>)

Trussardi alla Scala: i sapori di Italia e Giappone in un menu

(<http://artumagazine.wpengine.com/2015/10/06/trussardi->



(<http://artumagazine.wpengine.com/2015/10/06/chicco-cerea-la-proposta-di-vicook-a-orio-al-serio-stasera-linaugurazione-ufficiale/>)

Chicco Cerea, la proposta di ViCook